

## 食品安全モニターからの報告（16年9月分）について

食品安全モニターから9月中に、91件の報告がありました。

### 報告内容

#### <意見等（一般報告）>

|                  |     |
|------------------|-----|
| ・ 食品安全委員会活動一般関係  | 5件  |
| ・ リスクコミュニケーション関係 | 2件  |
| ・ BSE関係          | 30件 |
| ・ 鳥インフルエンザ関係     | 1件  |
| ・ 食品添加物関係        | 5件  |
| ・ 農薬関係           | 5件  |
| ・ 遺伝子組換え食品関係     | 2件  |
| ・ 汚染物質関係         | 6件  |
| ・ 食品衛生管理関係       | 8件  |
| ・ 食品表示関係         | 10件 |
| ・ 容器・包装関係        | 3件  |
| ・ その他            | 14件 |

（注）複数の分野にまたがる報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

### 1. 食品安全委員会活動一般関係

#### 食品安全委員会の独立性について

食品安全委員会は、内閣府の一部ではあるが、国民の食の安全を守るためにだけ存在し、政治的影響を受けない事を証明すべきだ。また、それを、広く一般に知らしめる必要がある。

（愛知県 女性 43歳 その他消費者一般）

#### 【食品安全委員会からのコメント】

国民の健康の保護を図るためには、食品健康影響評価（リスク評価）を最新の科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正に行うことと、その評価結果に基づいてリスク管理措置を実施することが重要です。このため、リスク評価機関である

食品安全委員会は、厚生労働省や農林水産省等のリスク管理機関から独立して内閣府に設置されています。

食品安全委員会の委員は、その罷免について、委員の心身の故障、職務上の義務違反や委員たるに適しない非行がある場合に限られているほか、委員自身も在任中の積極的な政治運動等を禁じられており、これらの点からも委員会の独立性が担保されています。

また、食品安全委員会では、審議の透明性を高めるため、委員会及び専門調査会の会合を原則として公開で開催し、議事録をホームページ上で公表するとともに、全国各地での意見交換会の開催等を通じて、委員会の位置づけやリスク評価の内容等について関係者に十分に御理解いただくよう、リスクコミュニケーションにも積極的に取り組んでいるところです。

今後とも、中立公正な委員会運営に努めてまいります。

### **モニター会議の感想また今後の会議に望むこと**

モニター会議に出席して、委員による講演は、委員の方がモニター、消費者の視点にできる限り立つような努力が見られよかった。しかし、モニターからの質疑の部分で、モニターと委員との平行線の間答が続いたので、前もって質問をする方を何名か決める等、スムーズに進行できるよう準備していただきたいと希望します。

(鳥取県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

### **モニター会議に出席して**

モニター会議に出席し、未知な点や他のモニターの方との貴重な質疑応答を聞くことができ、大変勉強になりました。今後は、インターネット以外の手段で情報収集することも必要であると思いますので、ぜひ、各地域でモニター会議を開催してほしいと願います。

(三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者)

### **食品安全モニター会議に出席して**

平成16年度食品安全モニター会議に出席しました。大変活発な意見交換でありましたが、残念だったのは、時間不足とモニター会議開催地が少々遠方であった方もいたということです。

(徳島県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

### **モニター会議に参加して**

モニター会議に参加し、いろいろな立場の方の意見を聞くことができ、良かったと思います。質問の時間が少なく残念でした。もう少し時間をとっていただけたらと思います。

(香川県 女性 36歳 その他消費者一般)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

平成16年度食品安全モニター会議については、モニターの方々に、食品安全委員会の取組や食品健康影響評価の実際などについて、知識や理解を深めていた

だくとともに意見交換を行うことを目的として、平成16年6月から7月にかけて、全国8都市において計10回開催いたしました。

今後の会議等の運営に当たっての参考とするために会議終了後に行ったアンケート調査の結果など、今日までにお寄せいただいております種々の御意見・御要望を十分踏まえ、今後のモニター会議をより有意義なものとするべく、その運営に努めてまいります。

なお、リスクコミュニケーションを推進するため全国各地で様々な意見交換会等を開催しておりますので、これらの機会も是非御利用いただきたいと思います。

## 2. リスクコミュニケーション関係

### 食のリスクコミュニケーションについて

BSE、高病原性鳥インフルエンザ問題など、社会は食の安全問題で大きく揺れている。食品の「絶対安全」はあり得ないことであり、消費者もリスクコミュニケーションの考えに立って、安全と安心の違いを尊重しつつ相互理解を深める努力が必要だと考えられる。

(愛知県 女性 39歳 その他消費者一般)

### 消費者によるリスク判断について

多くの消費者に欠けているのが、「食のリスク」の考え方ではないだろうか。自分にとってのリスクを冷静に判断できる知識を消費者は身に付ける必要がある。消費者が冷静な判断をしていくためには、わかりやすく正しい情報が不可欠である。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

どのような食品であっても、健康に悪影響を及ぼす確率はゼロではないため、食品の安全性を評価する場合は、「リスクはゼロである」「絶対安全である」という評価はありません。

このことを前提として、食品安全委員会では、どのようなリスクがあり、また、そのリスクの大きさはどの程度なのかを、最新の科学的知見に基づいて評価します。この評価結果に基づいて、厚生労働省、農林水産省などのリスク管理機関は、リスクを極力小さくするための行政的な対策を講じます。こうした仕組みによって、安全性の確保に努めるとともに、これらの取組について消費者をはじめとした関係者との情報や意見の交換を図るため、食品安全委員会及びリスク管理機関は、相互に連携しながら、リスクコミュニケーションを積極的に実施しています。

引き続き、皆様が食品の安全性に対する理解を深めていただくため、「リスク」の考え方をはじめ、食品の安全性について、わかりやすく情報を提供するとともに、皆様と双方向の意見交換を行うリスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

### 3 . B S E 関係

#### **B S E の検査基準は世界に誇れるものを**

全頭検査によって得たデータを分析し、全頭検査であっても感染を検出できない一定年齢の牛があることと、危険部位の完全除去が前提の具体的安全対策とその実施を確実に担保できる仕組み作りを行い、国民の理解を得ることが大切だと考える。

(東京都 男性 68 歳 その他消費者一般)

#### **B S E 問題の科学的判断**

B S E 問題に関しては、衛生管理のグローバルスタンダードである H A C C P の思想の危害分析法で考え、v C J D の感染を防止するという目的を明確にして、危害要因を見つけて早めに対策を取って行くのが科学的だと考えます。

(福岡県 男性 60 歳 食品関係業務経験者)

#### **食品に関するリスクコミュニケーションに参加して**

盛岡市の意見交換会に参加したが、B S E の全頭検査見直しについては、参加者から反対する意見が多かったように思う。全頭検査は B S E という牛の感染症を摘発するために重要であるので、科学的に解明できない事柄の多い現状の B S E に対してこそ、全頭検査の実施を強く望む。

(岩手県 男性 63 歳 医療・教育職経験者)

#### **牛肉の安全性について**

食品安全委員会プリオン専門調査会が今回まとめた報告書の B S E の全頭検査の見直しについては、大きな不安を感じます。今、やるべき事は、全頭検査の見直しではなく、20ヶ月以下の若い牛でも感染を確認出来る検査方法の研究開発、また低コストで検査ができる技術の開発を望みます。食の安全についてもっと慎重であってほしい。

(山梨県 女性 55 歳 食品関係業務経験者)

#### **B S E 検査について**

食品安全委員会が、B S E の検査対象から生後20ヶ月以下の牛を除外することを容認したことは、消費者の立場からは不安の再燃が心配です。さらなる国内や輸入国での厳酷な検査体制が強く望まれます。

(宮崎県 男性 69 歳 その他消費者一般)

#### **B S E 検査**

食品安全委員会の報告を受け、国が B S E の検査対象を生後20ヶ月以下の牛を除外する検討を始めていると新聞にあり、とても残念に感じました。目にはっきりわかる症状を示さないが、潜在的な B S E 牛が市場に出回る可能性が考えられるのではないのでしょうか。

(大阪府 女性 41 歳 医療・教育職経験者)

#### **B S E 全頭検査見直しについて**

食品安全委員会が「食の安全」を示せば、それは青信号で「食の安心」に繋がる。この3年間築いてきた牛肉の信頼を破棄し見直さなければならなかったのか、今回の

件は、食品安全委員会が決めたことのごとく、食品安全委員会尊重の名目で簡単に見直されそうで不安になっている。

(大阪府 男性 59歳 食品関係業務経験者)

### **BSE検査体制について**

日本が実施している牛の全頭検査は「食の安全とBSE牛の発見」に大きな役目を果たしていると思います。日米協議で「若齢牛」の議論が重ねられているが、日本の従来の対策を継続すべきだと考えております。

(宮崎県 男性 69歳 その他消費者一般)

### **BSE検査について**

全頭検査に関わる情報公開の意義は消費者にとって大きいですが、不安の解消に結びつかないのが残念である。検査除外若齢牛の線引きは問題が多い。消費者の不安を増幅する可能性もある。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

### **安全の判断と消費者心理について**

牛の全頭検査廃止はなぜ必要か、なぜ廃止しても安全かをきちんと示さないと、一般消費者の不信感をぬぐう事はできない。需要は、かえって減少するのではと、案じる。

(愛知県 女性 43歳 その他消費者一般)

### **リスク評価について**

今回のBSE中間報告において、リスク評価という考え方の存在を示すとともに、その数値は、どのぐらいの誤差が予測されるかなど、マイナス要因も正直に付け加えて、公表すべきだったのではないかと思う。

(愛知県 女性 43歳 その他消費者一般)

## **【食品安全委員会からのコメント】**

食品安全委員会の「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について - 中間とりまとめ -」は、現在のSRM(特定危険部位)除去、BSE検査及び飼料規制を含むこれまでの日本におけるBSE対策全般についての検証を行ったものですが、この中で、

- ・ 検出限界以下の牛を検査対象から除外するとしても、現在の全月齢の牛を対象としたSRM除去措置を変更しなければ、それによりvCJD(変異型クロイツフェルト・ヤコブ病)のリスクが増加することはないと考えられる
- ・ しかしながら、検出限界程度の異常プリオンたん白質を延髄門部に蓄積するBSE感染牛が、潜伏期間のどの時期から発見することが可能となり、それが何ヶ月齢の牛に相当するのか、現在のところ断片的な事実しか得られていない
- ・ ただし、我が国における約350万頭に及ぶBSE検査において発見されたBSE感染牛9頭のうち、21, 23ヶ月齢の2頭のBSE感染牛が確認された事実を勘案すると、21ヶ月齢以上の牛については、現在の検査法によりBSEプリオンの存在が確認される可能性がある

・ 一方、21, 23ヶ月齢で発見された2頭のBSE感染牛における延髄門部に含まれる異常プリオンたん白質の量が、WB（ウエスタン・ブロット）法で調べた結果では他の感染牛と比較して500分の1から1,000分の1と微量であったこと、また、我が国における約350万頭に及ぶ検査により20ヶ月齢以下のBSE感染牛を発見できなかったことは、今後の我が国のBSE対策を検討する上で十分考慮に入れるべき事実であるとされています。

また、中間とりまとめを受けて、10月15日に厚生労働省・農林水産省から全頭検査を21ヶ月齢以上に見直すこと等を含むBSE対策の見直しについて、リスク評価の要請を受けたところであり、今後、慎重に検討を進めてまいります。

いずれにしても、これらBSE対策については、国民の理解を得ることが重要であることから、引き続き積極的なリスクコミュニケーションをおこなっていきたいと考えております。

### 【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

BSE国内対策については、9月9日に、食品安全委員会がとりまとめたBSE国内対策に関する科学的な評価・検証の結果である「中間とりまとめ」を踏まえて、厚生労働省及び農林水産省が共同で、国内対策の見直しについて10月15日に食品安全委員会に諮問を行ったところです。今後、食品安全委員会において対策見直しの科学的評価が行われる予定であり、その結果に基づき、必要な見直しを行っていきます。また、見直しについては、消費者、生産者、流通業者など幅広い関係者の理解を得るため、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省が連携して、徹底したリスクコミュニケーションを行います。

なお、諮問内容の詳細については以下のホームページを御参照ください。

厚生労働省ホームページ

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2004/10/h1015-2.html>

農林水産省ホームページ

[http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20041015press\\_7.pdf](http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20041015press_7.pdf)

#### BSE問題について

アメリカの牛肉を輸入したいがために科学的根拠をないがしろにしていることが許せない。21ヶ月の牛が検査で陽性になったということは、20ヶ月の牛だって検査で陽性になる可能性があるだろうと思わないことがまず不思議である。

(茨城県 女性 37歳 医療・教育職経験者)

#### BSE全頭検査について

月齢20ヶ月以下の牛の検査をせずにその牛肉を流通させることは、食品衛生法第6条第2項の「有毒な、もしくは有害な物質が含まれ、もしくは付着し、またはこれらの疑いがあるもの」に該当し、流通・販売ができないのではないだろうか。

(兵庫県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

食品安全委員会の「中間とりまとめ」においては、「検出限界以下の牛を検査対象から除外するとしても、全月齢の牛からのSRM除去措置を変更しなければ、それによりvCJDリスクが増加することはない」、また「21ヶ月齢以上の牛については、現在の検査法でBSEプリオンの存在が確認される可能性がある」とされています。これらのことから、20ヶ月齢以下の牛を検査対象から除外してもリスクが増加することはないと考えていますが、10月15日に、このことについて厚生労働省と農林水産省が共同で食品安全委員会に諮問を行ったところであり、今後科学的な評価をしていただく予定です。

### ピッシング(SRM除去作業)による汚染のリスク回避のお願い

BSEに関しては、SRMの除去が最重要課題であると認識しているが、全頭検査見直しを進めるにあたっては、SRM除去作業時のピッシングによる汚染のリスク回避対策を早急に確立していただきますようお願いいたします。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

ピッシングについては、BSE発生当初から、これを中止するよう都道府県を通じてと畜場を指導してきたところであり、従事者の安全確保の観点からやむを得ず継続する場合は、ピッシングの際に脳などの組織が付着した表皮等についてはSRMとして取り除いて焼却処分するなどの汚染防止を適切に行うよう指導してきたところです。厚生労働省としては、現在ピッシングが中止できないと畜場についてその阻害要因を調査しており、これを踏まえてピッシングの中止へ向けた検討を行っていきます。

### BSE問題と食品安全委員会对応について

BSE検査についての報告等を見ましたが、委員会結論の審議の程が消費者に見えてきません。食品安全委員会として、もっと消費者に理解を得られる対応を望みたいです。

(岩手県 女性 47歳 その他消費者一般)

### 「日本におけるBSE対策について」大阪意見交換会傍聴感想

8月大阪にて「日本におけるBSE対策について」の意見交換会に参加させていただきました。この意見交換会でリスクの評価と管理を全国民に情報提供していくことの重要性を感じました。今回のBSE問題も、当初のマスコミ報道により、事実確認よりもBSEの恐怖感を煽ったと思いました。BSE検査とSRM除去により感染リスクは殆どなくなること・牛から人への感染も科学的には不明なことなどを、牛肉が安全であることをもっと知らせていくコミュニケーションが必要だと思いました。

(兵庫県 男性 45歳 その他消費者一般)

### BSE検査緩和について



マスコミのBSE検査緩和に関する報道は、一般消費者にとってイコール「米国产牛肉輸入再開へ」のイメージが強く、大きな誤解を生んでいるケースが多く見られるように思います。牛肉の問題については、総合的な牛肉に対する衛生管理、品質管理の徹底、消費者への情報公開を抜本的に見なおしてゆく必要があると考えられます。  
(愛知県 男性 31歳 食品関係業務経験者)

### **BSE問題について**

BSE問題ですが、すべての方に正しい情報を理解してもらうのは難しいと思います。鳥インフルエンザ発生の際のように、簡単で説明のわかりやすい資料を早急にいただきたいと感じています。

(三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者)

### **BSE日米協議について**

20ヶ月以下の牛のBSE検査除外への移行は、消費者に納得のいく説明ができる状況になるまでは慎重に討議を重ねてほしい。そのためには、食品安全委員会の地方への拡大、横断的地方行政への取り組み及び全国にいる食品安全モニターのさらなる活用が急がれる。

(兵庫県 男性 65歳 食品関係研究職経験者)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

食品安全委員会は、その下に設置したプリオン専門調査会において、本年2月から我が国のBSE問題全般について、公開により、科学的な議論を重ねてまいりました。この議論については、「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について - 中間とりまとめ - 」として、本年9月9日に食品安全委員会において了承されたところですが、この中間とりまとめの「たたき台」の段階において意見交換会を実施するなど、審議の途中、また審議後の各段階においても、リスクコミュニケーションを精力的に実施してまいりました。

また、本中間とりまとめの内容についてわかりやすく解説した、食品安全委員会季刊誌特別号を発刊したところです。この季刊誌はホームページにも掲載 ([http://www.fsc.go.jp/sonota/tokubetugou\\_1\\_8.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/tokubetugou_1_8.pdf)) しておりますので、是非御覧下さい。

今後とも、リスクコミュニケーションを積極的に行い、消費者等関係者の理解増進に努めてまいります。

### **【厚生労働省からのコメント】**

食品安全規制は、科学的合理性に基づくものであることが重要と考えており、検査対象月齢の検討に当たっては、BSE発生以降の状況を踏まえて食品安全委員会が科学的見地からとりまとめた「中間とりまとめ」を尊重すべきと考えています。また、消費者の安心については、科学的な安全性確保を前提とした信頼を醸成することが重要と考えており、意見交換会等によるリスクコミュニケーションを行うことにより実現していくべきであると考えています。

### **米国産牛肉輸入再開に向けて行政に望むこと**

米国のBSE対策には、安全性に疑問を感じているため、牛肉の輸入再開に向けては、我が国の全頭検査の知見を前面に出し、国内のBSE対策と同レベルの条件をゆるぎのないよう、断固たる態度で臨んでいただきたい。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

### **20ヶ月以下の米国牛の輸入は断るべきです**

20ヶ月以下の牛のBSEは、現在の検査方法で発見できないので、検査をしない20ヶ月以下の牛の輸入も受け入れるというのはあまりにも安易ではないでしょうか。新しい検査方法が開発されるまで、20ヶ月以下の牛の輸入は断るべきだと思います。

(千葉県 女性 59歳 その他消費者一般)

### **国民の健康を保護する観点から対米輸入牛肉の対応は慎重に**

米国からの輸入牛については、若齢牛が対象となる一方、実質月齢の正確さがあいまいな上、危険部位除去方法についても、手作業もある由、かなり不安要因が多い現状での輸入再開はきわめて危険度が高いのではと危惧します。

(東京都 女性 68歳 その他消費者一般)

### **牛肉の輸入再開に向けて**

新聞によると、米国では生後17～18ヶ月でと畜されるという。また、日本のように月齢管理体制が整っていないとも聞く。BSEの原因が依然として不明のまま、全頭検査を緩和することは、月齢の偽装につながりかねない。全頭検査の継続で安全な肉を提供して欲しい。

(新潟県 女性 58歳 その他消費者一般)

### **米国産牛肉の輸入再開問題について**

委員会の専門調査会がBSEの検査対象から生後20ヶ月以下の牛を除くことを事実上容認したことを受け、全頭検査が見直しされ、日米協議は輸入再開に向かう模様だが、安全性の確保に全力を尽くした上で合意し、輸入を再開してもらいたい。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

### **米国産輸入牛肉の安全部位のアピールについて**

米国産輸入牛肉の輸入再開に向けて、今一度、危険部位以外(安全部位)についての積極的アピールをすることによりアレルギー的な不安を払拭できると思います。報道による情報過多の弊害が、米国産の牛肉イコール全てが危険で怪しいとの気運が否めません。

(徳島県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

### **【厚生労働省・農林水産省からのコメント】**

米国産牛肉の輸入再開に当たっては、我が国と同等の安全性が確保されていることが必要と考えており、米国側からこの条件を満たすような具体的な措置について提案があった場合には、食品安全委員会にリスク評価を依頼したいと考えて

います。

### **B S E (プリオン)問題について**

熊本県でB S Eが発生した。配合飼料が問題ではないかと思う。牛乳はプリオンに異常が見られないので出荷されているが、牛乳を買うことに対しての不安は消えませんが。もう一度、配合飼料等の安全性について調べる必要があるのではないかと。

(熊本県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

牛乳については、WHO（世界保健機構）専門家会議報告によると、動物や人の海綿状脳症においても、乳はこれらの病気を伝達しないとされており。したがって、B S Eの発生率が高い国であっても、乳及び乳製品は安全と考えられるとされています。

### **【農林水産省からのコメント】**

熊本県で発生した12例目のB S E感染牛は、平成13年10月の飼料規制の法的義務化実施前の11年7月に出生しています。このため、感染源である異常プリオンたん白質に汚染された飼料を給与された可能性も含めその原因を究明するため、国と都道府県が連携し、配合飼料を中心に給与されていた飼料の特定などの調査を進めているところです。本例に給与されていた飼料特定後は、これまでの感染牛と同様に、給与された飼料の製造状況など、疫学情報の収集、分析等を行い、これらの結果を取りまとめた段階で専門家に御議論していただくこととしています。

牛乳・乳製品については、英国で実施されたB S E感染牛から採取された材料のマウスへの接種試験による結果から、O I E（国際獣疫事務局）やE U医薬品審査庁の基準でも感染性がないとされています。

現在牛用飼料については、製造・保存・販売・使用の段階で、牛乳・乳製品以外の動物由来たん白質の利用を禁止しています。食品安全委員会が国内のB S E対策についての検討を行った「中間取りまとめ」における「飼料規制の実効性が担保されるよう行政当局によるチェックを引き続き行うことが必要である。」との指摘及びB S Eの国内措置の見直しに関するリスクコミュニケーションにおける消費者等の皆様からの御意見を踏まえ、今後とも飼料規制の実効性確保の強化に努めてまいりたいと考えております。

### **BSEの発生について**

スーパーの食肉仕入れ担当者と話す機会があったが、BSEはいつか発生するのはと疑いを持っていたとのことだった。生産者、消費者が、日常より食の安全についていかに高い意識を持てるかが重要だと考える。

(茨城県 女性 45歳 その他消費者一般)

### **BSE問題について**

BSE問題については、消費者の牛肉に対する不安や不信が増大した。農林水産省は、「食卓から農場まで」顔の見える仕組みの整備を図っているが、消費者もしっかり見守る必要があると思われる。

(愛知県 女性 39歳 その他消費者一般)

### **BSEについて**

BSE問題は、最近、ほとんど報道しなくなったように思われます。しかし、牛肉に対する不安は、依然残っています。アメリカ産牛は輸入禁止ですが、オーストラリアの牛肉が数多く入ってきています。安心なのだろうかと思うこともしばしばあります。

(福岡県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

### **BSE報道について**

九州初のBSE発生の報道を見ていたが、全体的に以前より冷静な報道で、私たち消費者も不安にならずに済みました。

(佐賀県 女性 34歳 その他消費者一般)

### **【厚生労働省からのコメント】**

BSEに関する情報につきましては、現時点での最新の情報を厚生労働省ホームページ「食品安全情報」にて公開しております。今後の対応につきましても、状況が変わり次第、随時最新のものを公開していくこととしておりますので、御参照ください。

厚生労働省ホームページ

「食品安全情報」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>

「牛海綿状脳症（BSE）等に関するQ&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0308-1.html>

「米国におけるBSE発生への対応について（Q&A）」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/12/h1226-3.html>

## 4. 鳥インフルエンザ関係

### 鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザの対策として、無窓鶏舎を推進すると、今以上に抗生物質が使用され、耐性菌が発生する事が懸念される。動物用の抗生物質を激減させるような、家畜を健康にするような飼い方が望まれる。鳥インフルエンザ対策は、少しでも一般消費者の不安を取り除けるよう、正確でわかりやすい情報提供を望む。

(愛知県 女性 39歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

鳥インフルエンザについての情報、Q&A等は、随時、当省ホームページにて公開しておりますので、ご参考にしてください。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/0111/h1112-1f.html>

#### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省においては、国内における鳥インフルエンザの発生を踏まえ、家畜伝染病予防法の一部を改正し、疾病発生時の届出義務違反に関するペナルティの強化、移動制限命令を受けた養鶏農家に対する助成の制度化等の措置を講じました。また、家畜の所有者が衛生管理を遵守すべき基準である飼養衛生管理基準を作成したところであり、衛生的な管理の徹底を図ることとしています。加えて、都道府県、市町村等との連携のもと、総合的に実施すべき発生予防及びまん延防止について広く関係者に知っておいていただくことを目的として、高病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針を作成することとしております。これらに関する情報は農林水産省のホームページで見ることができますので、ぜひご覧ください。( [http://www.maff.go.jp/siyou\\_kanri\\_kijun/mokuji.htm](http://www.maff.go.jp/siyou_kanri_kijun/mokuji.htm) )

今後も、消費者の食の安全・安心を前提とし、広く皆様に十分理解されるように情報提供を行っていきたいと考えております。

## 5. 食品添加物関係

### 臭素酸カリウム使用のパンについて

発がん性物質である臭素酸カリウムをパンに使用している製パン会社がありますが、残留がなければ使っても良いものなのではないでしょうか。パン業界での臭素酸カリウム使用の禁止を願います。

(香川県 女性 36歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

臭素酸カリウムは、小麦粉や魚肉ねり製品の品質改良剤として、我が国では昭和28年に食品添加物に指定されております。昭和57年に我が国において実施された試験において、発がん性が認められたこと、パンの製造過程において分解することなどから、審議会における検討を経てパン以外への使用を禁止し、パンについても最終製品に残存してはならないという使用基準を策定しました。

その後、米国ではパンへの使用が認められているが、欧州では使用を禁止している等の海外の規制状況を踏まえ、平成13年3月及び平成14年7月に、安全性評価を薬事・食品衛生審議会に依頼いたしました。その結果、高感度に改良した新たな分析法によって監視等を行うことにより、安全性を確保する上での支障はないとの結論を得ました。

この結論に従い、厚生労働省は、平成15年3月、新しい食品中の臭素酸カリウム分析法について、都道府県に通知し、その監視を強化いたしました。

なお、財団法人日本パン工業会からの説明によると、臭素酸カリウムを使用するパンには、当該添加物を使用する旨の表示を行うとしており、そういった観点から消費者への適切な情報提供がなされていると考えております。

### 漬物に含まれる食品添加物

ハムや練製品に含まれる食品添加物は減少しているのに、漬物には依然多く含まれているように感じます。塩分が高い上、有害な食品添加物が含まれていると、がんを発症しやすくなるのではないかと懸念します。

(和歌山県 女性 40歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造、加工、若しくは保存の目的で食品に意図的に加えられ、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要です。このため、食品衛生法第10条により、食品添加物については、天然香料等を除き、人の健康を損なうおそれがないものとして厚生労働大臣が定める場合を除いては製造及び使用等が禁止されております。

食品添加物の使用を認めるに当たっては、食品安全委員会において、慢性毒性試験、変異原性試験、発がん性試験、催奇形性試験等の動物試験の成績を基に安全性について評価を行い、必要に応じて使える食品や使用量の限度についての基準（使用基準）を薬事・食品衛生審議会で検討し、食品添加物の安全性を確保し

ています。

### 北欧産サーモンの身への着色について

北欧産サーモンの身をタール系色素を用いて色づけしていると聞いたことがあります。本当でしょうか。確認をお願いします。

(香川県 女性 36歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

サーモンを含む鮮魚介類へのタール色素の使用は、食品衛生法上禁止されています。

### 野菜の鮮度について

スーパー等で販売されている野菜、特に葉っぱ類は、見事にツヤツヤとして店頭に並べられている。ある液体を希釈して、その中に野菜を入れると信じられないぐらいにシャキッとなるという話を聞いたことがある。この液体の成分について、ぜひ教えていただきますようお願いいたします。

(大分県 女性 31歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

御質問にある「液体」が何かわからないため、具体的なお答えはできませんが、生鮮野菜等に対する食品添加物の使用は、食品の品質、鮮度等について消費者の判断を見誤らせるおそれがあることから、食品添加物の本来の目的と反するものと考えております。なお、「液体」については具体的な情報とともにお近くの保健所に御相談ください。

### 食品添加物について

食品添加物について消費者は、何がどんなもので、どんな危険性・安全性があるのかを全く理解していない。食品安全基本法が消費者の保護などをうたっているならば、食品添加物についても消費者に情報を知らせるようなことが必要ではないか。

(大阪府 男性 30歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、人の健康を損なうおそれがなく、かつ、その使用が消費者に何らかの利点を与えるものでなければならないことから、新たに食品添加物を指定するに当たっては、安全性及び有効性の観点から、食品安全委員会や薬事・食品衛生審議会において、科学的見地に基づき評価が行われます。

具体的には、慢性毒性試験、変異原性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験等の動物試験の成績を基に安全性について評価を行い、必要に応じて使える食品や使用量の限度について基準（使用基準）を決め、食品添加物の安全性を確保しています。

なお、我が国で食品添加物として新たに指定するにあたって行われる食品安全

委員会による食品健康影響評価や薬事・食品衛生審議会の審議は公開で行われ、評価結果や資料はホームページ等により公表されております。また、リスクコミュニケーションの取組を通じて情報提供に努めてまいります。



## 6. 農薬関係

### 残留農薬の安全確保について

昨年、新潟で使用禁止になっている農薬がキュウリから検出された。今年は、通常通り、県内産キュウリが店頭に並んでいる。安全の確認はどのように行っているのでしょうか。

(新潟県 女性 58歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法では、農産物毎に農薬の残留基準が設定されています。その基準に適合しない農産物は、流通させてはならないことになっています。

昨年、新潟県でキュウリから基準を超えるディルドリンが検出されたことがありました。これを受け、新潟県ではキュウリのディルドリン残留について調査しましたが、その調査では基準を超えたものはありませんでした。新潟県では、検査による確認の他、生産者に品目転換を指導するなどして対策をとったところです。今後同様の事例があったときには、必要に応じ回収命令など食品衛生法上の措置等をとることとしています。

### 特別栽培農産物について

特別栽培農産物は、農薬及び化学肥料をともに、通常の5割以上節減したものと規定されています。通常の線引きはどのように決めるのですか。「特別栽培農産物」の表示がつくと、消費者はとても良い印象を持つものです。

(新潟県 女性 58歳 その他消費者一般)

#### 【農林水産省からのコメント】

昨年5月に改正され、本年4月から施行された新しい「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」では、化学合成農薬及び化学肥料の削減割合の比較基準となる慣行レベル（各地域の慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況）の客観性を向上させるため、その慣行レベルは地方公共団体が策定又は確認したものとしました。

また、地方公共団体が慣行レベルを策定又は確認した場合には、その内容をホームページ等を通じて外部に公開することとされています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

#### **食の安全に対する消費者、生産者の意識について**

無農薬が叫ばれる今日だが、一度大量の農薬を使い楽をした農家の意識を変えるのは難しい。一方、消費者も見た目重視の傾向が強い。生産者、消費者ともに食の安全という観点から、農作物を見直すことが大切だと考える。

(茨城県 女性 45歳 その他消費者一般)

#### **農産物に付けられている県認証シールについて**

茨城県は、減農薬栽培、特別栽培農産物等、農産物が信用を得るための認証制度がある。県の認証を受ける際に、検査員は県に申請された検査等の詳細な記録を調べる必要があるだろう。無責任に認証するなら消費者を欺くことになる。

(茨城県 女性 45歳 その他消費者一般)

#### **行政指導資料の農薬使用量記載について**

山形県で、管内の産直グループに依頼されて作った防除基準の資料が本来の基準量よりも濃度等が高く記入されていたために多くの農家が出荷を自粛された問題があった。

(山形県 女性 39歳 その他消費者一般)

## 7. 遺伝子組換え食品関係

### 遺伝子組換え食品への不安

ある科学誌で「遺伝子組換えコーンの花粉で蝶が死ぬ」と掲載されていたが、遺伝子組換え食品には、危険性・問題性が高いのではないかと。食品安全モニターアンケートの結果からも、国民の不安の高さが出ている。委員会独自の継続審議と、不安を取り除く手立てを考えていただきたい。

(沖縄県 女性 44歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、遺伝子組換え食品等の安全性評価にあたり、評価基準を策定し、個別の遺伝子組換え食品等について安全性評価を行っています。

評価基準については、これまでに4つの評価基準を策定しており、具体的には以下のとおりです。

- ・「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」
- ・「遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方」
- ・「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」
- ・「遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方」

このように、安全性評価基準に基づき、遺伝子組換え食品等の科学的かつ適切な安全性評価を進めていくとともに、これらの取組についてリスクコミュニケーションに努めてまいります。

なお、上記安全性評価基準の詳細については、食品安全委員会のホームページ(<http://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/>)を御覧ください。

### 遺伝子組換え作物の栽培について

遺伝子組換え大豆が実験圃場で栽培され、周辺の生産者から反対意見が出ている。交雑についての問題点に対して、国や食品安全委員会の考え方を聞かせていただきたい。

(茨城県 女性 45歳 その他消費者一般)

### 【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え作物に関しては、

食品としての安全性は「食品衛生法」

飼料としての安全性は「飼料安全法」

野生動植物の種又は個体群の維持への影響はいわゆる「カルタヘナ法」に基づき、それぞれにおいて、一般作物と交雑した場合も含めて、その安全性についての科学的な評価を行い、安全性が確認又は使用が承認されたもののみが流通、栽培される仕組みとなっています。

一方、遺伝子組換え技術は新しい技術であるため、消費者や生産者等が不安視していることは事実であり、このため、国内における遺伝子組換え作物の流通や栽培に当たっては、消費者や周辺農家等の理解を得て、混乱を招かないことが重

要であると考えています。

このため、農林水産省では、これまで、

農家が遺伝子組換え大豆を栽培する場合には、周辺農家等の理解を得ることや交雑防止等の措置を徹底することを要請しているほか、

遺伝子組換え作物を用いた栽培実験については、交雑防止措置や情報提供について定めた栽培実験指針を策定し、農林水産省所管の研究所等に通知するとともに、関係する行政機関、団体等にも広く周知を図る

等の措置を講じてきたところです。

今後とも関係機関と連携しつつ、こうしたことを通じ、遺伝子組換え作物との交雑等による混乱が生じないように努めていくこととしています。

## 8. 汚染物質関係

### ヒジキに含まれる無機ヒ素について

イギリス食品安全企画庁の発表した、日本産ヒジキに無機ヒ素が含まれているので摂食しないように、との記事を読みました。厚生労働省のホームページにもあるように、今のところ、バランスのよい食生活を心がけることしかできませんが、無機ヒ素がどのように体内から排出されるか、微量栄養素のミネラル、ビタミンについてもっと関心を持ちたいと思います。

(鳥取県 女性 70歳 その他消費者一般)

### ヒジキ中のヒ素に関するQ & Aについて

なぜ海藻の中でヒジキのみが無機ヒ素を含有しているのでしょうか。また、体内で無機ヒ素化合物を有機ヒ素化合物に代謝するメカニズムを教えてください。

(三重県 女性 59歳 その他消費者一般)

### ヒジキの無機ヒ素含有について

健康志向の面からも我が国で昔から多く食べられていたヒジキに、無機ヒ素が高濃度に含まれていると言う。ヒジキだけなのか。他の海藻類はどうなのか調査して欲しい。

(東京都 女性 66歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

ヒジキに無機ヒ素が、ワカメ等の海藻に比べ比較的高濃度で含まれていることが文献などで報告されています。ヒジキについては、伝統的な食材として古くから食べられておりますが、これまでにヒジキを食べてヒ素中毒を起こすなど健康に悪影響が生じたとの報告はありません。その理由については十分には分かっておりませんが、ヒジキの渋抜き等のために行われる水戻しや蒸煮により、かなりの無機ヒ素が排除されるとの文献情報や、ほ乳類により摂取された無機ヒ素が有機ヒ素に代謝され、尿中に排泄されるとの報告があります。

(参考)

- 1 ヒジキ中のヒ素に関するQ & Aが、厚生労働省のホームページ (<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/040730/040730a.pdf>) に掲載されています。
- 2 ヒジキ中のヒ素に関する食品安全委員会からのこれまでの掲載情報については、食品安全モニターからの報告(平成15年10月分) (<http://www.fsc.go.jp/monitor/1510moni-saisyuhokoku.pdf>) の3ページを御覧下さい。

### 【厚生労働省からのコメント】

動物実験では、摂取された無機ヒ素は吸収された後、体内で一部が有機ヒ素に代謝(メチル化)され、有機ヒ素とともに尿中に排泄されると報告されています。

ヒジキに無機ヒ素が多く含まれている理由は分かっていません。

英国の報告によれば、ヒジキ以外の海藻類（あらめ、わかめ、こんぶ、のり）では、無機ヒ素は検出されなかったとしています。厚生労働省としては、無機ヒ素と有機ヒ素を区別して測定する測定法の開発に関する研究を進めるとともに、食品中における無機ヒ素の実態把握に努めることとしています。

### **メチル水銀の摂取基準の見直しについて**

妊婦が摂取しても安全な、メチル水銀を含有する魚介類の摂取基準見直しが審議されているとの報道を見た。暫定的耐容週間摂取量は、国際基準と国内基準では倍以上の数値の開きがあるがその根拠は何か。また、クロマグロ等が入らない理由と、小児に対する基準を設定する考えがあるか教えていただきたい。

（北海道 女性 40歳 その他消費者一般）

### **妊娠中の食品安全について**

数年前、妊娠中の人が多量摂取しないほうが良い食品が報道されたように思うが、最近その情報を耳にすることがない。魚貝類等が挙げられていたように思うので心配だ。もし、注意したほうがやはり良いということならば、もっと広く妊娠中の食品の安全について伝えて欲しいし、皆が情報を簡単に手に入れられるようになればいいと思う。

（三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者）

### **【食品安全委員会からのコメント】**

食品安全委員会では、魚介類等に含まれるメチル水銀について、平成16年7月23日に厚生労働省から食品健康影響評価の要請を受け、現在、汚染物質専門調査会において審議を進めているところです。

### **【厚生労働省からのコメント】**

厚生労働省では、平成15年6月に、メチル水銀の毒性に関する資料、魚介類中の水銀濃度に関するデータ等に基づき、審議会において審議を行い、妊婦等を対象に水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項を公表したところです。

この注意事項は、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）において設定されたメチル水銀に関する暫定的耐容週間摂取量と同じ値を用いて作成されております。

その後、JECFAが再評価を実施し、耐容量を半減したこと、また、昨年の審議会で検討課題とされた、魚介類等の水銀濃度に関する報告が取りまとめられたことを契機に、今般、注意事項の見直しを行うことといたしました。

なお、見直しに当たってはJECFAの耐容量に基づくものではなく食品安全委員会の評価結果による我が国独自の耐容量が基礎となることから、今般、食品安全委員会に耐容量の設定について食品健康影響評価を依頼し、現在、その検討が行われています。また、ハイリスクグループ（健康への悪影響を受けやすいグループ）についてもあわせて評価を依頼しています。

マグロについては、平成15年6月の審議会において、いろいろなマグロの水

銀含有量や国民栄養調査から特別集計した我が国におけるマグロの摂食状況等について検討した結果、マグロの摂食を通じた水銀による健康影響は想定しがたいと評価されたため、注意事項の対象魚介類とはなりません。マグロは、今回の見直しにおいても、最新のデータに基づき議論していただいています。

厚生労働省としては、今後とも、適切な情報提供に努めてまいりたいと考えています。なお、昨年公表しました注意事項や今般の注意事項の見直しに関しては、厚生労働省ホームページで参照が可能となっています。

厚生労働省ホームページアドレス：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/index.html>

### **新米から有機ヒ素が検出された**

茨城県で、旧日本軍製造の毒ガス汚染により農業用井戸水から有機ヒ素成分が検出され、その井戸水で生産されたコメからも有機ヒ素が見つかったとの新聞記事を読んだ。新米の出荷は自粛されているようだが、備蓄米なども心配なので調べてほしい。

(大阪府 女性 41歳 医療・教育職経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

茨城県が実施した調査結果によると、有機ヒ素化合物が検出された米を常食していた当該米の生産者とそのご家族の方の生体試料（毛髪や手足の爪）からは今回問題とされた有機ヒ素化合物が検出されなかったこと、当該米の一般流通量は限定されていること（約5.5トン）などから、一般の消費者がこれらの米を摂食したことによって、健康上の悪影響が生じる懸念は極めて少ないものと考えています。

また、茨城県からは、有機ヒ素化合物が検出された農業用水を使用していた水田から産出された15年度産米については、備蓄されているものはないと聞いています。

## 9. 食品衛生管理関係

### 0157の感染について

群馬県の焼肉店では、今年7月に食中毒の感染があり、さらに8月に0157の感染が発生した。行政の積極的な施策と原因の究明を行い、その種の事件の再発防止に取り組んでいただきたい。

(群馬県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食中毒が発生した場合、各都道府県等の保健所長は、食品衛生法に基づき、必要な調査及び検査を実施し、食中毒の原因究明を行い、都道府県知事等、厚生労働大臣に報告することが義務づけられています。また、腸管出血性大腸菌0157(以下、「0157」という。)による感染事例のように、原因が食品以外にも考えられるものについては、感染症担当部局と連携して調査が行われます。

このような原因究明に関する調査等は、健康被害の拡大防止と再発防止のため行われます。具体的には、原因施設や原因食品を特定し、施設の営業禁止または停止、当該食品の販売禁止等の措置を講じることにより、患者発生を防止するとともに、事故の原因となった事項を改善することにより同様な事故事例の再発を防止します。

厚生労働省では、各都道府県等から報告のあった食中毒の発生動向を分析し、主要な食中毒の原因となっている食品や原因物質について、厚生労働科学研究費補助金による研究結果等を踏まえ、規格基準の設定のほか、行政指導、国民への情報提供等による安全対策を講じています。

0157による食中毒に関しても、その発生を防止するため、これまでの事例を踏まえ、子どもや高齢者ほか、抵抗力が弱い者については、重症事例の発生を防止する観点から生肉又は加熱不十分な食肉等を食べさせないよう販売者、消費者等に注意喚起を行うとともに、0157に関する正しい知識と予防対策等について理解を深めていただくため、0157に関するQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

(0157 Q&A : [http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q\\_a/index.html](http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html))

今後も、食中毒対策を含めた各種食品安全情報をホームページ等を通じて的確に情報提供していくこととしています。

(食品安全情報 :

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html> )

(食中毒・食品監視関連情報 :

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html> )



### 調理加工冷凍食品の食品衛生安全性について

衣づけ調理加工冷凍食品(電子レンジ調理のもの)は、家庭での不十分加熱、不適切な冷凍保存、食べ残しの保存などでリステリア菌など食中毒の面で危険性が心配される。使う側への情報提供や教育の推進を求めたい。

(神奈川県 女性 53歳 食品関係研究職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

調理加工後に摂食する冷凍食品に限らず、一般的に不十分な加熱加工や不適切な温度で保存された食品は食中毒の原因となる可能性がありますので、必ず製品に表示された方法で調理、保存するなどの注意が必要です。また、残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存するか、時間が経過したものは捨てるなどの措置も必要です。

昨年の食品衛生法改正により、国及び都道府県等は、教育活動等を通じた正しい知識の普及、情報の収集・整理・分析・提供等を講じなければならない旨の規定が設けられ、国や都道府県等においては、これらの施策を推進しています。

厚生労働省では、各都道府県における事業者や消費者に対する衛生教育に資するため、食中毒、HACCP等、各種食品安全情報をホームページを通じて提供しています。

また、各地域での食品衛生に関する取り組みや国内に流通する食品の取扱いで御不明な点等がございましたら、最寄りの保健所にお問い合わせください。

(食品安全情報：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html> )

(食中毒・食品監視関連情報：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html> )

### 保健所衛生業務について

保健所の衛生業務に対して、地域毎で活動に大差があることや衛生講習会等の開催時間設定などの不満がある。そこで、設備の衛生に関して強く必要性を意見すること、衛生巡回の数を増すこと、ソフト面もしっかり監査すること等を要望する。

(大阪府 男性 30歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

国内に流通する食品や飲食店等の営業施設の監視指導は、都道府県等が実施していますが、その実施方法について、平成15年の法改正前までは営業施設の業種ごとに1年間に都道府県等が立入るべき回数が食品衛生法施行令で定められていました。

しかし、同じ業種の施設であっても施設の管理状況や規模により監視指導する回数は異なってくるものであり、一律に回数を規定した監視指導の方法は現実的ではなくなっていました。

そこで、本年度から国が監視指導についての統一的な考え方を指針として示し、

都道府県等はこの指針に基づき、地域の食品流通等の実態や食中毒の発生状況等の地域実情を踏まえ、住民の意見も聞きつつ、毎年度、監視指導計画を策定し、この計画に従って監視指導を行う仕組みを導入しました。

この仕組みの導入により、営業者に対し、より効率的かつ効果的な監視指導を行うことが可能になるものと考えています。

また、この計画には、食品等事業者に対する監視指導の実施に関する事項の他、

- ・食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項
- ・住民を含む関係者相互間の情報及び意見の交換の実施に関する事項
- ・食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項 等

についても記載することと指針に明記されています。

各地域での食品衛生に関する取り組みについて御不明な点等がございましたら、最寄りの保健所にお問い合わせください。

### **食品の安全基準精度の複雑化について**

厚生労働省の総合衛生管理製造過程が平成7年に食品衛生法に取り込まれ、昨年度の食品衛生法の大幅な改正に準じて、H A C C Pという言葉が一人歩きしている。地方自治体も条例制定、自主管理の推進を進めており、各地方で格差の生じること等により、消費者に混乱、誤解を与えているのではないかと。

(東京都 男性 43歳 食品関係業務経験者)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

H A C C Pシステムについては、食品衛生に関する国際的な枠組みであるコーデックス委員会がその適用に関してガイドラインを示しており、このガイドラインがH A C C Pシステムを導入する際に実施しなければならない基本的事項として国際的にも認識されているところです。

食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度もこの基本的事項に準じた内容となっており、厚生労働省では本制度の推進により適切なH A C C Pシステムの普及を図っているところです。

また、厚生労働省では、各自治体の食品衛生担当者や事業者に対するH A C C Pシステムに関する講習会を通じて、この基本的事項の重要性について周知してきており、それぞれにおいて、国と共通の認識の下にH A C C Pシステムに関する取り組みを行っているものと考えています。

厚生労働省としては、今後も引き続きH A C C Pシステムに関する正しい情報の提供に努めてまいりたいと考えています。

### 期限切れのチョコレート

地元スーパーで買ったチョコレートが、売り出しで棚に積んであるにもかかわらず、賞味期限を1ヶ月過ぎていました。食の安全が問われている昨今において、生産者も事業者も消費者ももっと確かな目を持たなければと思いました。

(佐賀県 女性 44歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

国内で流通する食品に関する営業者に対する監視指導は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しており、食品衛生法に基づく、施設への立ち入り検査の他、必要に応じ食品等の収去検査を行っています。販売店等における食品の取扱いについて御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談ください。

### 小学生の給食について

息子が毎日給食を食べていますが、その中身について不明な点が多いので、給食用の半加工食品についてもっと監視する必要があると思います。

(茨城県 女性 37歳 医療・教育職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、平成9年に「大量調理施設衛生管理マニュアル」を策定し、学校給食等の集団給食施設、弁当・仕出し営業施設について、原材料の取扱い、調理作業、施設設備の管理等の衛生管理に関し本マニュアルに基づく監視指導の徹底及び各施設における衛生知識の普及啓発について各自治体に要請しているところです。

学校給食施設における食品の取扱い等で、食品衛生上の問題があると思われる事例があった場合には、最寄りの保健所に御相談ください。

### 食品の安全性についての報道

鹿肉などの野生動物肉のE型肝炎の危険性を知らず、先日もいただいた方の言葉通り、主人の実家では刺身を食べていました。広報や有線なども使って、広く情報を広めていただくようお願いします。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

2003年8月、生シカ肉の喫食によるE型肝炎ウイルス(hepatitis E virus : HEV)の食中毒が発生しました。この事例は、E型急性肝炎発症と特定の食品の摂食との直接的な関係が確認された最初の事例とされていますが、本件を踏まえ、E型肝炎の感染防止の観点から、野生動物の肉等の生食は避けることが望ましいことや、HEVは妊婦に感染すると劇症肝炎を発症し、死亡する率が高いという報告もあるため、妊婦は特に野生動物の肉等を生で食べることは控えるべきであることについて、厚生労働省のホームページで広報しているところです。E型肝炎に関するその他の情報についても、Q&Aとして掲載しておりますので、以下

を御覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

### **乳業会社の汚染粉乳再使用について**

乳業会社が、汚染粉乳を再使用し新たに脱脂粉乳を製造したことを新聞記事で知りました。大腸菌群が検出されるなどの食品衛生法上での規格に合わない食品は使用してはいけないことを承知の乳業会社が、なぜこのような行為をしたのかが信じられません。

(愛知県 女性 37歳 その他消費者一般)

### **【厚生労働省からのコメント】**

平成12年雪印乳業株式会社大阪工場を原因施設とする大規模な食中毒事件が発生しました。厚生労働省といたしましては、事件発生以降、食品の衛生管理手法である「総合衛生管理製造過程」の制度を再検討し、実施要領の改定を行いました。

また、平成15年度には、食品の安全性に対する国民の不安や不信を踏まえ、食品衛生法を改正し、食品等取扱い事業者の責務を明確に規定するとともに、罰則を強化したところです。現在、改正食品衛生法の着実な施行、食の安全に係る諸問題への適確な対応に努めているところです。

## 10. 食品表示関係

### 原材料の表示を正確にして消費者の判断に任せてほしい

大豆製品の遺伝子組換えの有無や産地等の表示を見て疑問に感じている。国産の遺伝子組換えでない原料を入手することが難しい時代となりつつある今、正しく輸入国、遺伝子組換えの割合を表示するほうがよいと思う。

(熊本県 女性 53歳 その他消費者一般)

### 遺伝子組換え食品の表示について

「遺伝子組換え大豆は使用しておりません」の表示に長い間疑問を持っていましたが新聞で、遺伝子組換え大豆の混入が5%以下であれば「遺伝子組換え大豆不使用」の表示が可能であるという記事を読みました。法は消費者を守るべきものであって、業者を守るべきものではないと思います。表示の実態を調べてください。

(新潟県 女性 58歳 その他消費者一般)

### 遺伝子組換え表示について

「遺伝子組換え作物を使用しています」と表示されている食品を今までに見たことがありませんが、毎日摂取している食品に5%までならば遺伝子組換え大豆が混入していても表示しなくてよいということを新聞記事で知りました。1日に何品も摂取しても大丈夫なのでしょうか。表示の方法を考えてください。

(三重県 女性 59歳 その他消費者一般)

### 大豆製品にも原産地表示を

健康志向が高まる中で、今、大豆が見直されてきています。日本人が消費する大豆の95%を輸入に頼っているだけに、国産か否かを明らかにすることは大切です。大豆製品にも生鮮食品並みに原産地、遺伝子組換えか否かの表示をお願いします。

(新潟県 女性 58歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え食品については、平成13年度から安全性審査を法律に基づく義務としており、この安全性審査を経ていないものは、国内での流通・販売はできないこととなっています。

安全性審査は食品安全委員会の意見を聴いて行っており、最新の科学的知見に照らして人の健康に影響を及ぼすおそれがないと認められたもののみ、食品としての利用が可能となります。

また、同じく平成13年度から大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実の5作物及びこれらを原材料とした加工食品30食品群に関し、以下のような表示ルールを定めています。

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換え」などの表示が義務付けられています。

遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換え不分別」などの表示が義務付けられています。

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換えでない農産物を原材料とする場合は、表示義務はありませんが、「遺伝子組換えでない」などの表示を任意で行うことができます。

分別生産流通管理とは、原料農産物や加工品が原産地の農場、集荷場、港、加工場、卸売業者倉庫などの各流通段階を様々な保管庫や車両、船舶などを経て運ばれてくるものであり、流通過程において意図的でない混入は避けられないことから、生産、流通の各段階でできるだけ遺伝子組換え農産物が混ざらないように管理し、その旨を事業者が証明する書類により明確にすることです。

このような分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる遺伝子組換え作物又は非遺伝子組換え作物の一定の混入があった場合においても、分別生産流通管理が行われていることの確認が適切に行われている場合にあっては、非遺伝子組換えである旨の表示を行うことはやむを得ないと考えています。しかしながら、このような意図しない混入であっても5%を越える場合には、遺伝子組換え食品の表示を義務付けています。

なお、これら遺伝子組換え食品の表示については、市販品の買上げ調査等を通じて表示内容が適正であるかの確認を行っています。

また、加工食品の原料原産地表示について、平成16年9月14日に表示基準が改正され、表示義務対象品目が拡大され、大豆加工品のうち大豆水煮、いり豆などに表示義務が課されました。豆腐、納豆については、身近な食品であり表示が必要との意見がある一方、原料である大豆の混合や切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多くその都度包装を変更することは困難であること等から、当面義務化はせず、ガイドライン等により表示の普及を努めることとされています。

今後も、遺伝子組換え食品に関する対象品目や表示のあり方、加工食品の原料原産地表示対象品目については、厚生労働省と農林水産省とが連携して開催している「食品の表示に関する共同会議」において検討していきたいと考えています。

### 特定保健用食品の表示について

ヨーグルト製品には、特定保健用食品のものが多く、そうでない商品も菌が入っているとパッケージに記載されていると、なんとなく健康の維持・増進に資するといふ勘違いしがちです。表示も含めて、私たち消費者が簡単に購入の際に判断できるようにならないものでしょうか。

(三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

通常の食品において、菌が入っているなどの表示を行うことは、それが相当量含まれていることが事実であれば、食品衛生上の問題がない限り規制することは難しいと考えます。

特定保健用食品については、これらの通常食品との違いを明確にするため、許可証票の表示が義務づけられています。

### パンの原材料表示について

パンの原材料表示を見て、食品添加物は許可されてはいるが、必要以上に使用されていないか疑問に思う。また、対面販売のパンについて、なぜ原材料の表示を義務付けないのか。是非、義務付けるべきだと思う。

(茨城県 女性 45歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

食品の表示制度については、現在厚生労働省と農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」が議論を行っているところです。今後、対面販売における表示についても議論の対象となり得るものと考えています。

### 蜂蜜の生産者名、採取調整日などの表示について

ドライブインで商品として店頭販売されている蜂蜜に、生産者名、採取調整日などが無表示であるのは食品安全上の疑問があります。山林などでの通称(地蜂)のものと思いますが、表示が必要だと思います。

(宮城県 男性 69歳 その他消費者一般)

### 【農林水産省からのコメント】

容器に入れ又は包装された加工食品は、店頭で一般消費者向けに販売される場合にはJAS法(正式名:農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)に基づく品質表示を表示することが義務づけられています。

御指摘のような商品については、JAS法に違反する製品である可能性があることから、販売していた店舗名、購入した時期等の詳細な情報を最寄りの農政局、農政事務所等まで御連絡いただきますようお願いいたします。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております

### 食肉の原産地表示について

食肉は、食肉工場で働く人々の巧みな技が活用されて工業生産され、初めて枝肉になるのである。原産地表示はもっともであるが、食肉は、食肉工場が原点であるので、食肉工場の格付けや経験、特殊技能や品質等、どこで製造したものなのかの評価をすべきであると思う。

(宮城県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

### 食品類の表示について

先日買い求めた飴菓子の表示は、小さな字に加えて、袋内の飴菓子と同じ赤色で書いてあり、読めずに困った。よく読めるように、包装や印刷などを工夫すべきである。

(宮城県 男性 69歳 その他消費者一般)

### 食品の表示について

パッケージに「本品製造工場では、卵を含む製品を生産しています」と書いてあることは、アレルギーを持つ人々にとって、貴重な情報であろうと思われます。

(茨城県 女性 37歳 医療・教育職経験者)

## 11. 容器包装関係

### 食品容器から溶出する有害物質

食品の安全は、食材ばかりでなく、包装から溶出されると言われる発がん性物質などのなどの安全性のチェックが必要だ。レトルトパウチ食品やコンビニ弁当など、熱に反応して溶出してくる物質のチェック体制の強化を望む。

(三重県 女性 52歳 医療・教育職経験者)

### ラップ材は本当に大丈夫なのか

最近、食品スーパー惣菜部門で自店製造のものが、以前に比べ増加し、衛生管理面はもちろんのこと、ラップ包装は安全性において本当に大丈夫なのか。また、牛乳の紙パック内部塗料(成分不明、表示なし)も大丈夫なのか。

(富山県 男性 73歳 医療・教育職経験者)

### 食品用包装材料について

食品の安全性を考えて、再生樹脂の使用は危険性があり、さらに経済性、資源面から考えても使用しないほうがよいのではないかと考えますので、調査、検討をお願いします。

(東京都 男性 78歳 食品関係研究職経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

食品包装用ラップ、レトルトパウチ食品やコンビニ弁当に用いられる樹脂又、牛乳の紙パックの内面に使用される樹脂についても、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき材質、溶出物等に関し、必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されております。なお、個々の製品に耐熱温度や使用上の注意が記載されている場合は、それを遵守して適切にご利用ください。合成樹脂製の食品用の器具又は容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されております。再生樹脂に関しても、上記の規格基準に合わなければ、販売等はできません。

又、再生PETについては、既に実用化されておりましたが、清涼飲料等の容器包装として再商品化するに当たり、食品安全委員会で食品健康影響評価が行われ、「現在のPETと同じ用途内において、食品に直接接触する容器包装として使用することは可能である。」との結論が得られています。



## 12. その他

### 葉もの野菜の硝酸塩含有量基準の制定について

日本では野菜の硝酸塩に基準はないが、窒素分の多い化学肥料等が野菜栽培で多量に使われている現状及び今後を展望してみると、このままでは野菜の硝酸塩がさらに増加していくものと懸念される。野菜の硝酸塩基準を定め、規制することが必要な時期に来ているのではないだろうか。

(埼玉県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

硝酸塩につきましては、平成12年12月に開催された厚生労働省食品衛生調査会において食品添加物の一日摂取量の調査結果が報告されています。この中で、硝酸塩の総摂取量のうち、添加物としての硝酸塩はわずかで、野菜由来のものがほとんどであること、食品としての野菜の有用性やこれまでの食経験等から考えると、現時点で問題があるとは言えない等の見解が示されています。

また、「硝酸塩の摂取量は主に野菜に寄与している。しかしながら、野菜を摂取することの利点はよく知られており、硝酸塩の生物学的利用能において野菜がどのような作用を持っているかは明らかではなく、野菜から摂取する硝酸塩の量をFAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)で推定された一日摂取許容量(ADI：一生涯にわたって摂取し続けても健康影響健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量)と直接比較することや、野菜中の硝酸塩量を限定することは適切でない。」とのJECFAの見解も同報告書の中で併せて紹介しています。

これらの議論や、野菜由来の硝酸塩摂取による健康被害が生じたとの事例がないことなどから、現時点で直ちに野菜中の硝酸塩の規格基準を定める必要性は低いと思われませんが、厚生労働省はこれまで国内における食品からの硝酸塩の摂取量調査を実施している他、今年度は更に野菜に特化して詳細な摂取量の把握を試みる予定にしております。今後、これらの調査結果や国際的な動向も踏まえながら、必要に応じて適切な措置を講じて参りたいと考えております。

#### 【農林水産省からのコメント】

硝酸塩は作物が生長するために必要な養分です。したがって、どのような作物にも一般に含まれています。また、生長途中の植物体を食用とする葉もの野菜の場合(ホウレンソウやチンゲンサイなど)は、硝酸塩濃度が高い傾向があります。

一方、作物の生長に応じて適切な量の窒素肥料をタイミングよく施用することにより、作物の健全な生長を促しつつ、作物中の硝酸塩濃度の過度の上昇を防ぐことが可能であることがわかってきました。このため、現在、野菜の産地等では、土壌診断に基づく施肥設計や適期施肥の励行、肥効調節型肥料の利用などの取組を進めています。また、農林水産省では、野菜中の硝酸塩濃度を低減させる生産技術の研究開発を進めているところです。

なお、農林水産省ホームページに「野菜中の硝酸塩に関する情報」のコーナーを設

けております ([http://www.maff.go.jp/syoku\\_anken/syosan/index.htm](http://www.maff.go.jp/syoku_anken/syosan/index.htm))、こちらの方も、ぜひ御覧ください。

### トレーサビリティシステムについて

平成15年6月、牛肉に関する情報を管理するトレーサビリティシステムの導入が決まり、消費者としては大変有り難いことである。消費者が情報を知り得るという観点と、生産者や小売店が安全性に問題意識と責任を持ってくれるであろうという期待があるからだ。ただ、この情報が正しいものかどうかのチェックを行政側で厳しく行って欲しいと思う。

(石川県 女性 48歳 その他消費者一般)

### 【農林水産省からのコメント】

牛肉のトレーサビリティシステムについては、生産段階に関する制度が昨年12月に施行されたところであり、本年12月からは流通段階に関する制度も施行されることとなっています。牛の出生から食肉処理のためのと殺までの生産段階については、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」が施行された時点で既に存在していた牛の確認を行うとともに、農家等に対する各種届出の適切な実施の指導やデータの管理・チェックシステムの改善等により制度の信頼性向上に努めてきております。

また、と殺直後の枝肉から小売店で販売される精肉までの流通段階については、対象者に対する制度の周知徹底を行います。個体識別番号の表示と帳簿の備え付けの見直しについても指導を行っているところです。

以上のような指導等を行うとともに、この制度を確実にするための措置として、農林水産省職員が牛の管理者、販売業者等に立入検査を行います。また、牛と牛肉が同一であることを確認するため、と畜直後の枝肉から採取したサンプルと、小売店で販売されている牛肉などから採取したサンプルとのDNA鑑定を行うこととし、その準備も進めています。

### 産地偽装について

次々と報道される事業者の野菜の産地偽装に消費者として不安に思います。何のために表示しているのかを考えてほしいと思う。

(和歌山県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

### 不信払拭のための方策

食の安全を脅かす食品表示法違反やJAS法違反、詐欺等の事案の再発防止については、専門家による抜き打ち検査を実施するなどの厳しい方法を実施する必要がある。

(徳島県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省においては、地方農政局等に食品全般の表示の監視業務を専門的に

担当する職員を配置（約2,000名）し、これらの職員により抜き打ち的に小売店舗等を巡回し、表示について監視・指導を行っているほか、社会的ニーズを踏まえて選定した特定の品目を対象に、表示の根拠の確認を含む徹底的な監視・指導を行っています。また、これらの監視においては、必要に応じ都道府県、厚生労働省等の関係行政機関とも連携するとともに、不正表示が行われていることを確認した場合には、JAS法に基づく指示・公表等の厳正な措置を実施しているところ です。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

### **TV番組における健康食品の扱い**

正しくない情報がTV番組から流れることがある。それは食品についてもある。間違った情報が消費者に届かないように、何らかの対策ができないのでしょうか。情報番組で人気タレントが良いと言えば、信じる人も多いものです。

（兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般）

### **検査方法と検査検出限界について**

新たな研究や、分析技術の進歩に伴い、リスク評価の基準となる数値が示されるが、一般消費者には、どの様な研究により、その物質にリスクが発生し、どの様な検査方法で全ての食品が同一な検査を実施されているかの情報が不足している。

（東京都 男性 43歳 食品関係業務経験者）

### **青果産地偽装表示事件について**

青果輸入販売会社が、カボチャなど3品目の産地偽装でJAS法に違反したとして改善を指示された。消費者の信頼を回復させるためには、野菜や果物などの生鮮食品にもトレーサビリティ法を実施するべきである。

（福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者）

### **スローフード、産消提携運動の推進について**

イタリア北部の小さな町で1986年に誕生したスローフード運動は、日本でもすっかり馴染みとなり、四方を海に囲まれた温帯モンスーン地帯の島国という恵まれた自然条件を生かして、地産地消の多彩な食文化の体系を取り戻すことが期待される。

（愛知県 女性 39歳 その他消費者一般）

### **学校給食について**

長男の小学校で給食の試食会があり、初めて給食をいただきました。素材を大切に献立の数々に驚き満足しましたが、幼稚園の給食の現状を知り、落胆すると同時に、食育の必要性を痛感しました。

（新潟県 女性 33歳 その他消費者一般）

### **食育のあり方**

食育の真のあり方は、厚生労働省と文部科学省が一体となり、消費者が自己責任下で食物選択をする能力を修得し、食品の安全性を理解することにある。

(東京都 男性 41歳 食品関係業務経験者)

### 食の安全に対する子どもへの意識教育について

食品安全モニター会議の中で、食の安全に対する子どもへの意識教育の重要性について話があった。大いに賛成であり、学校教育の場を活用することは大変重要であると思われる。

(茨城県 女性 45歳 その他消費者一般)

### 食の安全について考えること

最近、食の安全に対する信頼を揺るがすような事件が頻発しているが、このような状況を招いた原因は、企業側だけでなく、消費者側にもあるのではないかと私は考える。消費者は、外見のみにとらわれることを止めて、相応の対価を支払わなければならないということをもっと認識すべきではないだろうか。

(香川県 女性 41歳 医療・教育職経験者)

### 宍道湖の大和しじみ

近頃宍道湖に中国産のしじみがばら蒔かれ、それがかなり繁殖しているらしいという話を聞きました。中国産のしじみの出現により、数年後、本当の大和しじみが消えていきはしないかと心配しています。いつまでもずっと大和しじみを守っていきたいと願っています。

(島根県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

### 地方の食品安全行政の現状について

秋田市で「秋田市食品安全推進懇談会」が発足し、第1回の懇談会に出席した。トレーサビリティや農薬の問題等に、生産者や消費者の関心が高いように感じた。各地域で、食品安全に対して関心が持たれ、それぞれの地域に合った行政が行われることを望む。

(秋田県 女性 53歳 その他消費者一般)